

# KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

**CSALÁDELLÁTÓ**  
**(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 08883001)**



## 1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Családellátó
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	08883001
1.3.	Ágazat megnevezése:	Mezőgazdaság és erdészet ágazat
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0888
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Családellátó
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály:</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakma-jegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a <b>Családellátó</b> szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.</p> <p>A képzés célja továbbá, hogy ösztönözze az alacsony iskolai végzettséggel, munkaerőpiacon keresett kompetenciával vagy szakképesítéssel nem rendelkező felnőtt lakosság, kiemelten a közfoglalkoztatottak részvételét az oktatásban, képzésben, és lehetőséget biztosítson számukra a munkaerő-piaci szempontból releváns képzettség, ismeretek, készségek, kompetenciák megszerzésére.</p>	
1.11.	<p>A képzés célcsoportja:</p> <p>A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p> <p>A képzés célcsoportja különösen az alacsony iskolai végzettséggel, munkaerőpiacon keresett kompetenciával vagy szakképesítéssel nem rendelkező felnőtt lakosság, kiemelten a közfoglalkoztatottak és az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek.</p>	
1.12.	<p>A képzés során megszerezhető kompetenciák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiválasztja és használja a munkafeladatai ellátásához szükséges szerszámokat, kézi és gépi eszközöket, berendezéseket (konyhai és takarító eszközök, kertészeti eszközök, kisgépek stb.)</li> <li>• Napi feladatok végzése során gondoskodik a rend fenntartásáról, az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. szakszerű használatáról, biztonságos tárolásáról.</li> <li>• A tevékenység végzéséhez szükséges, előírt védőfelszereléseket következetesen használja és megköveteli az egyéni védőfelszerelések rendszeres használatát.</li> <li>• Részt vesz a zöldségtermesztés munkáiban (vetés, palántanevelés, palántázás, termesztés, betakarítás) és a ház körüli virágok, zöld felületek kezelésében, gondozásában.</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Részt vesz a gyümölcs- és szőlőtermesztés gondozási, ápolási, betakarítási feladataiban.</li> <li>• Megfigyeli a hobby- és haszonállatok magatartását, viselkedését. Elvégzi az állatgondozás napi feladatait.</li> <li>• Elvégzi a mindennapi és az időszakos takarítási, fertőtlenítési feladatokat, a lakás teljes területén. Végrehajtja az alsó- és felsőruházat és egyéb textíliák tisztítását, vasalását.</li> <li>• Elvégzi a ház/lakás/lakótér környezetében az aktuális munkákat (lakó-, haszon- és hobbykertek, játszóhelyek, parkok, utak, medencék, szabadtéri tűzhelyek, állattartó épületek, egyéb helyiségek, tárolók stb.). A helyi szokások, lehetőségek figyelembevételével készül fel a kert/szabadtér berendezéseinek kialakításához.</li> <li>• Összeállítja a kiválasztott receptek alapján az adott ételek készítéshez előírt, javasolt alapanyagokat /húsok, zöldség, gyümölcsfélék, fűszerek stb. Kiválasztja az alapanyagok előkészítéséhez szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, elvégzi az előkészítő műveleteket.</li> <li>• Távolságot, területet mér, összeállítja a megadott hígításnak megfelelően a tisztító, fertőtlenítő folyadékokat. Kiszámolja és kiméri az ételek készítéséhez szükséges mennyiségeket.</li> <li>• Konyhatechnológiai alpműveleteket végez (előkészít, elkészít, befejez, kiegészít: süt, főz, párol, pirít, grillez). Egyszerűbb ételeket főz.</li> <li>• Általános hidegkonyhai feladatokat lát el: reggelit, tízórait, uzsonnát, hideg vacsorát készít.</li> <li>• 2-6 személyre megteríti, háromfogásos meleg étkezés, vagy hidegtálás vendéglátáshoz. Fogadja a vendéget, ismerteti és felszolgálja az ételt, hozzá illő italt kínál.</li> <li>• Üzleti partnerek, vásárlók fogadását előkészíti.</li> <li>• Szervezi a gyermekek programjait (tanulmányok, szabadidő, játék). Ellátja a gyermekek gondozásával járó alapvető feladatokat, segíti a kisgyermekek fejlődését.</li> <li>• Szervezi és végzi az ellátásra szoruló idős és beteg hozzátartozók gondozásával összefüggő napi háztartási, egészségügyi, tisztálkodási feladatokat.</li> <li>• Szakszerűen és biztonságosan használja az ápolás, felnőttgondozás eszközeit, figyeli az egészségre jellemző tüneteket (légzés, pulzus, láz, vérnyomás, súly, vércukor ellenőrzés).</li> <li>• Baleset, sérülés, roszullét esetén elsősegélyben részesíti a rászorulókat, szükség esetén értesíti a mentőket, a hatóságokat.</li> <li>• Folyamatosan figyeli a mindennapi és az időszaki tevékenységhez szükséges készleteket, a vásárlásokat nyilvántartja, a hiányt pótolja, a minőségi ellenőrzést elvégzi.</li> <li>• Szervezi a család ellátásához szükséges napi feladatokat.</li> <li>• Önállóan készít szövegszerkesztő programmal leveleket, információkat tartalmazó táblázatokat. A megszerzett információkat számítógép felhasználásával rendszerezi.</li> </ul>
--	--

## 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	Iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolcnál kevesebb elvégzett évfolyama.
2.2.	Szakmai előképzettség:	--
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	--
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	--
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	--
2.7.	Egyéb feltételek:	--

## 3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	320
------	-------------------	-----





3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20%
------	-------------------------------	-----

#### 4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése <sup>1</sup> :		Óraszám:
4.1.	Családellátó Elmélet: 128 óra - Gyakorlat 192 óra	320

##### 4.1. Tananyagegység/témakör/modul<sup>2</sup>

4.1.1.	Megnevezése <sup>3</sup> :	Családellátó Elmélet: 128 óra - Gyakorlat 192 óra
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Családellátó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat. Gyakorlati felkészültsége alapján a családellátó képes a saját és idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletére, részfeladatainak elvégzésére, egyéneknek, családok, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	<b>Kontaktórás képzési rész esetén:</b> frontális oktatás, magyarázat, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. <b>Nem kontaktórás képzési rész esetén:</b> e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Az adott témakör/tananyagegység/foglalkozás tartalmának és jellegének, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, probléma szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projektmódszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.1.5.	Óraszám <sup>4</sup> :	320
4.1.6.	Beszámítható óraszám <sup>5</sup> :	160
4.1.7	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	

<sup>1</sup> A sorok száma bővíthető.

<sup>2</sup> A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

<sup>3</sup> Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.

<sup>4</sup> Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórásszámaival.

<sup>5</sup> Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.



	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	<b>Háztartásellátás, mezőgazdasági tevékenység és állattartás</b> Elmélet: 68 óra - Gyakorlat: 102 óra A gyakorlat gyakorlati helyszínen kerül lebonyolításra.
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma <sup>6</sup> :	170
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A háztartásban és a környezetben alkalmazott kézi szerszámok, gépek, eszközök, berendezések, azok szakszerű használata, kezelése.</li> <li>• A háztartási és a mezőgazdasági munkákkal kapcsolatos feladatok munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályai, az alapvető élelmiszerbiztonsági előírások.</li> <li>• A gyümölcsök és szőlők ültetésének, betakarításának, osztályozásának, csomagolásának és tárolásának legfontosabb feladatai.</li> <li>• A hobby- és használatok viselkedési formái, tartási igényei, az állatgondozás feladatai és eszközei.</li> <li>• A lakó- és haszontertek, egyéb szabadterei foglalkoztatási területek helye, szerepe a család életében, a gyermekek fejlődésében.</li> <li>• A zöldség- és virágok vetési, palántanevelési, palántázási, termesztési feladatai, a betakarítás, tárolás lehetőségei.</li> <li>• A használatos vegyszerek, a higiéniai előírások, a takarításnál, mosásnál, vasalásnál használt eszközök, gépek és a takarítási technikák.</li> <li>• A különböző áruk tárolására, felhasználhatóságára vonatkozó szabályok, a jótállási előírások, rendszerezése. Számítógépen nyilvántartja a vásárolt eszközök, áruk számláit.</li> <li>• A munkavégzés helyszíneire, a használt eszközökre vonatkozó szabályok, az eszközök működési elvei.</li> <li>• A napi háztartási feladatok, az elvégzés módja, lehetőségei, a munkák nagysága, időigénye, a helyszínek, a használandó eszközök.</li> <li>• Sokirányú tájékozódás a világhálón, keresési technikák, az információs eszközök kezelése, a levelezés formái. Szövegszerkesztő és a táblázatkezelő programok.</li> </ul>
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	<b>Konyhatechnika, vendéglátás</b> Elmélet: 36 óra - Gyakorlat: 54 óra A gyakorlat gyakorlati helyszínen (tanműhely, tankonyha stb.) kerül lebonyolításra.
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma <sup>7</sup> :	90
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A hidegkonyhai termékek elkészítési, tárolási és csomagolási szabályai.</li> <li>• Konyhatechnológiai alpműveletek, az egyszerűbb meleg ételek elkészítésének technológiája, receptjei, alapanyagai.</li> <li>• Az alapvető zöldség, gyümölcs és húsfélék, a fűszerek, az előkészítéshez, használható konyhai gépek, kéziszerszámok, eszközök. A kézi, illetve az elektromos eszközök. Az</li> </ul>

<sup>6</sup> A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

<sup>7</sup> A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.



		<p>alapanyagok legjellemzőbb tulajdonságai, tárolásuk és raktározásuk alapelvei.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A vendégfogadás, a terítés és a felszolgálás alapelvei.</li> <li>• A terítés általános előírásai, a terítés sorrendje, a használható eszközök.</li> <li>• A százalékszámítás, a tömeg, a terület és az űrtartalom mértékegységek átváltása, a pontos mérés műveletei.</li> </ul>
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	<b>Gyermekfoglalkoztatás, felnőttgondozás, ápolás</b> Elmélet: 24 óra - Gyakorlat: 36 óra A gyakorlat gyakorlati helyszínen kerül lebonyolításra.
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma <sup>8</sup> :	60
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekek életkorhoz kapcsolódó szükségletei, a fejlesztő játékok, tevékenységek, a gyermekgondozáshoz szükséges általános és higiéniai feladatok.</li> <li>• Az alapszintű felnőttgondozási, ápolási, háztartási, higiéniai (tisztálkodási) feladatok.</li> <li>• Az ellátott személyek korábbi mért egészségügyi adatai és az aktuálisan mért értékek. Az általánosan használt mérőeszközök kezelése.</li> <li>• Az elsősegélynyújtás alapvető ismeretei, a balesetnél jelenlévő személyek kötelezettségei.</li> </ul>
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

### 5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám <sup>9</sup> :	40 fő
------	---	-------

### 6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	Résztevő kérésére biztosított.
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
	<p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visszakérdezés,</li> <li>• Gyakorlati feladatmegoldás,</li> <li>• Képzésben résztvevő visszajelzései,</li> <li>• Beszélgetés,</li> <li>• Feladatlap kitöltése,</li> </ul>

<sup>8</sup> A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

<sup>9</sup> Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Házi feladat ellenőrzése,</li> <li>Írásbeli felelet.</li> </ul> <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.	<p><b>Résztevő záró (szummatív) értékelése:</b>                  A képzés záróvizsgával zárul. A <b>záróvizsga</b> a képzés végén kerül megtartásra.                  A záróvizsga <b>gyakorlati</b> feladatait a képző intézmény állítja össze az alábbi témakörökből:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>mezőgazdasági,</li> <li>háztartásellátási,</li> <li>ételkészítési és felszolgálási,</li> <li>gyermekfoglalkoztatási vagy felnőttgondozási feladatok.</li> </ul> <p>A záró feladaton megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Megfelelt</li> <li>Nem felelt meg</li> </ul> <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Megfelelt: legalább 41%-os teljesítmény</li> <li>Nem felelt meg: 40% vagy az alatti teljesítmény</li> </ul>

### 7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	<p><b>TANÚSÍTVÁNY</b>                  2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §                  11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)</p>
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

### 8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<p><b>Elméleti oktató:</b> a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p><b>Gyakorlati oktató:</b> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p><b>Kontaktórák képzési rész esetén:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a képzésben részt vevő személyek rendelkezésére álló, résztvevői létszámnak megfelelő (minimum 1,5 m2/fő alapterületű) oktatóterem;</li> <li>képzésben részt vevő személyek és az oktatók számára asztalok, székek;</li> <li>képzés megvalósításához szükséges oktatástechnikai eszközök, internetelérés;</li> <li>az egy időben jelen lévő résztvevői létszám figyelembevételével illemhely.</li> </ul> <p><b>Eszközjegyzék:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A feladatok elvégzésre alkalmas létesítmények, helységek (tankonyha, ebédlő, gyermek és beteggondozáshoz szükséges helység, kert, udvar)</li> <li>Ágyak, ágyneműk, háztartási textíliák, mosdókesztyű, törülközők</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Állatgondozás eszközei: takarító-, fertőtlenítő-, szállító eszközök, egyéb berendezések</li> <li>• Audiovizuális eszközök</li> <li>• Csecsemő és gyermek gondozási felszerelések</li> <li>• Egyéni védőfelszerelések, munkabiztonsági berendezések</li> <li>• Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai</li> <li>• Ételcsomagolásra, tárolásra szolgáló eszközök, berendezések</li> <li>• Evőeszközök és tálalóeszközök</li> <li>• Házi beteg gondozási, betegápolási eszközök, felszerelések</li> <li>• Házi patika (gyógyszeres szekrény/gyógyszertárolók és adagolók, kötszerek, lázmérők, vércukormérők, vérnyomásmérők, tesztcsík, bemutatásra szolgáló gyógyszerek)</li> <li>• Háztartási tisztító-, takarító és fertőtlenítő anyagok, eszközök és gépek (mosogató, felmosó, súroló-, fertőtlenítőszer, törülő-, takarítókendők, súrolókefe, vödör, seprő, lapát, papírtörő, fertőtlenítő törőlkendők, porszívó stb.)</li> <li>• Irodahelyiség a szükséges informatikai eszközökkel (számítógép, nyomtató, telefon stb.)</li> <li>• Kertészeti kéziszerszámok, kiegészítők (fűkasza, háti permetezőgép, öntözés eszközei)</li> <li>• Kézműves foglalkozásokhoz eszközök, alapanyagok</li> <li>• Konyhai berendezések, felszerelések, kéziszerszámok, eszközök és gépek (tűzhelyek, sütők, botmixer, kézi hámozók, húsdarálók, habverők, hűtők, fagyasztó szekrények, rozsdamentes eszközök, edények, szalvéták stb.)</li> <li>• Kül- és beltéri játékok, sporteszközök</li> <li>• Mérőeszközök (hossz, terület, tömeg, térfogat, hőmérséklet, páratartalom stb. mérésére)</li> <li>• Mosás, vasalás gépei, eszközei</li> <li>• Szabadidős tevékenység (játsszótér) eszközei</li> <li>• Szájmaszkok, kesztyűk</li> <li>• Számítógépek, nyomtatók, internet szolgáltatás</li> <li>• Szelektív szemétyűjtő és tároló eszközök, berendezések, szemeteskuka</li> <li>• Terítéshez, tálaláshoz szükséges eszközök (poharak, étkészletek, szalvétatartó, kan-csók, tálcák, egyéb díszítő eszközök)</li> <li>• Tisztálkodási eszközök</li> <li>• Udvar karbantartás eszközei</li> </ul> <p><b>Nem kontaktórás képzési rész esetén:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek;</li> <li>• a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.</li> </ul>
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>



8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	<p>GINOP 6.1.1 pályázatban megvalósított képzés esetén a felnőttképzőnek a képzési programhoz hozzá kell rendelni a képzés elején 16 óra időtartamú motivációs, a képzésben tartást és beilleszkedést segítő Képzés hatékonyságának növelése megnevezésű, és a képzés végén 24 óra időtartamú, az elsődleges munkaerőpiacra való kivezetést segítő Munkavállalás elősegítése megnevezésű felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatást az alábbi tematika szerint:                  „Képzés hatékonyságának növelése” felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás tematikai vázlat - 16 óra                  A felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás célja: a közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki.                  Óraszám: 16 óra (2x8 óra)                  Ebből elméleti órák száma: 16 óra                  gyakorlati órák száma: ---                  Alkalmazott módszer: cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor.                  Tematikája:                  1. Együttműködés és motiváció (6 óra)                  Cél: a képzéssel és a nyílt munkaerőpiacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat támogató és kreatív légkört teremt, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget.                  1.1. Az együttműködés felépítése (versengés kontra együttműködés, megbízhatóság, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás)                  1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése)                  1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés                  1.4. Jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás                  1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása)                  2. Konfliktuskezelés (5 óra)                  Cél: a konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a</p>
------	--	--



		<p>konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a résztvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során szakszerűen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat.</p> <p>2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása 2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése 2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok 2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése 2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-üzenetek” technikája)</p> <p>3. Tanulási technikák (5 óra) Cél: a résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében.</p> <p>3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása) 3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése) 3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése) 3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, pontosság, napirend – hetirend</p> <p>A felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás valamennyi képzésben résztvevőt célozza meg, a fentebb meghatározott egységes tematikával.</p> <p>„Munkavállalás elősegítése” Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás tematikai vázlat (24 óra) A felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás célja: A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerőpiacra való kijutáshoz. Óraszám: 24 óra (4x6 óra) Ebből: elméleti órák száma: 24 óra gyakorlati órák száma: --- Tematikája:</p> <p>1. Munkaerőpiaci alapismeretek (6 óra) 1.1. Munkaerőpiaci környezet (munkaerőpiac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerőpiac) 1.2. Helyi, térségi munkaerőpiac feltérképezésének módszerei (álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei) 1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények)</p>
--	--	---



		<p>1.4. Munkaügyi alapfogalmak (munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.)</p> <p>2. Álláskereső alapismeretek (12 óra)</p> <p>2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai (környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke)</p> <p>2.2. Tudatos álláskereső eszközök (egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma)</p> <p>2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése)</p> <p>2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció)</p> <p>2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés</p> <p>3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra)</p> <p>3.1. Kommunikációs csatornák</p> <p>3.2. Verbális nem verbális eszközök</p> <p>3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül)</p> <p>4. Munkaviszony létesítése (2 óra)</p> <p>4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás</p> <p>4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés</p> <p>A vizsgára bocsátás, valamint a záró szakmai beszámoló elkészítésének feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.</p> <p>A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás végén teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.</p>
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	A felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatásokat a meghatározott óraszám felül kell a képzési programba beépíteni.

### 9. Képesítő vizsga

**A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.** A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

#### A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

**A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.**

Egyéb feltételek: -







